

## PLONGEUR BATTERIE ET CAGETTES

---

### TITRE / METIER

Plongeur batterie et cagettes

### CADRE D'EMPLOIS

Adjoints techniques territoriaux - Filière technique – Catégorie C

### SERVICE D'AFFECTATION

Unité Centrale de Production du Centre Municipal de Restauration (CMR)  
Direction de l'éducation - Pôle services à la population - Mairie de La Roche-sur-Yon

### MISSIONS

Roulement entre la fonction de plongeur batterie et plongeur cagettes suivant le planning établi par l'adjoint et/ou le gestionnaire de production

### POSITION HIERARCHIQUE

Placé sous l'autorité du responsable du Centre Municipal de Restauration, du responsable de production et de l'adjoint de production (N+1)

### RELATIONS FONCTIONNELLES

Relations avec les autres agents de production afin d'optimiser l'exécution des tâches qui lui sont confiées

### PRINCIPALES RESPONSABILITES

- Nettoyage, désinfection et rangement de la batterie de cuisine des différents ateliers
- Evacuation des déchets
- Nettoyage, désinfection et rangement de la batterie de cuisine des cagettes et rouleurs
- Nettoyage et désinfection des locaux et matériels associés à l'activité
- Aide au pôle allotissement
- Polyvalence ponctuelle sur les autres ateliers

## ACTIVITES SPECIFIQUES

Activités réparties sur les deux missions pendant les périodes de vacances scolaires.

## COMPETENCES ET QUALITES REQUISES

### Savoirs faire et savoir:

- Laver manuellement ou en machine la batterie de cuisine, les cagettes, rouleurs et échelles selon les protocoles de nettoyages mis en place
- Ranger la batterie de cuisine et autres matériels selon les règles établies de rangement
- Evacuer les déchets selon les règles du tri sélectif
- Entretenir les containers et périmètres extérieur associés au secteur plonge
- Savoir identifier les dysfonctionnements et les signaler à un responsable
- Appliquer et respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Respecter et appliquer les procédures et contrôles mis en place dans le secteur travaillé
- Etre vigilant à l'application des gestes et postures de prévention
- Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et désinfection

## CONTRAINTES ET DIFFICULTES

- Les conditions d'exercice sont liées au mode d'organisation de la production, liaison froide
- Travail au sein de l'unité et lié à la production
- Station debout prolongée dans un espace restreint
- Manutention de charges lourdes et expositions fréquentes çà la chaleur et à l'humidité
- Respect des règles d'hygiène et port de vêtements appropriés
- Atmosphère bruyante
- Travail répétitif
- Période de vacances limitée
- Port d'équipement de protection individuelle (gants, chaussures...)
- Respect impératif de délais
- Exposition aux produits d'entretien, déchets alimentaires, eau

## AUTONOMIE / RESPONSABILITES

- Activités et consignes de travail définies, suivies et évaluées par l'adjoint de production
- Risque pénal en cas de fautes professionnelles dans les cas de toxi-infections alimentaires collectives générant l'intervention des services de la DDASS et de la DDPP
- Contrôle par les services officiels de l'Etat selon la réglementation en vigueur et responsabilité dans l'utilisation du matériel, le respect des règles de sécurité et d'hygiène
- Responsabilités dans l'application des règles d'hygiène et de sécurité

**LIEU ET HORAIRES**

CMR, 56 Bd Gaston Defferre- 85000 La Roche-sur-Yon

35 heures / Semaine (horaires fixes)

**AVANTAGES LIES AU POSTE**

IFSE groupe 2